

SAUCE CITRONNE

Ingrédients :

1 cuillère à café rase de moutarde
200 g de crème fraîche épaisse
75 g de beurre
le jus d'un demi citron
1 cuillère à café rase de ciboulette de persil ou de ciboulette (préférence pour la ciboulette du jardin)

Préparation (AU THERMOMIX OU AU COMPANION)

METTRE tous les ingrédients de la sauce dans le bol du thermomix et
REGLER 4min/80°/vit2 pour le thermomix.

Pour la version companion mettre le couteau concasser et régler 5minutes /
80°/vitesse 4

Mettre dans un récipient et utiliser soit chaud directement à la sortie du bol.

Soit froid comme moi avec mon délice de crabe.

La sauce épaissie légèrement en refroidissant.